

## ジャガイモのハリネズミ形スイーツポテト

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：98kcal/ 食塩相当量：0.0g]

ひと手間加えれば、みんな癒されるキュートなスイーツに変身！  
ジャガイモの軽い食感と優しい甘みがポイント。



## 材料（20人分 [1人分1個]）

ジャガイモ（小さめの乱切り）	800g
<材料a>	
有塩バター（室温に戻す）	40g
卵黄	2個分
砂糖	200g
ラム酒	小さじ1
卵黄（溶きほぐす）	1個分
黒ごま	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

20人分 [1人分1個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	15分	100℃
2	ホットエアー	—	25分	160℃

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン1枚にジャガイモを入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 熱いうちに丁寧に裏ごししてマッシュ状にする。
- <材料a>を加えて混ぜ合わせ、ハリネズミ型に成形し（1個50g）、ハサミで切り込みを入れて針を作る。上からハケで卵黄を塗り、黒ごまで目をつける。
- 20mmのホテルパン2枚に10個ずつ並べて【設定2】で予熱後、加熱する。



## 調理ポイント

- ◆卵黄を表面に塗ることで光沢が出る。
- ◆絞り袋で絞って紙カップなどに入れ、シンプルに焼き上げてもよい。
- ◆ジャガイモの品種によっては、スチームの加熱時間や砂糖を加減すること。